



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Type de service	Techniques à mettre en œuvre	
		A	B
Menu 1 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		Peler et découper des agrumes en suprêmes et composer une assiette
Plat principal	Service à l'assiette		
Fromages	Service à l'assiette		
Dessert	Service à l'assiette		
Menu 2 (2 couverts) :			
Préparation d'office			Synchroniser le service de 2 tables
Entrée	Service à l'assiette		
Plat principal	Service au guéridon Service à l'anglaise		Découper un carré d'agneau
Fromages	Service au guéridon	Portionner avec un couteau ou une cuillère	Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme
Dessert	Service à l'assiette		

Examen et spécialité		Session	Code
CAP RESTAURANT		2011	11050-1
Intitulé de l'épreuve			
EP2 : Production du service, des mets et des boissons			
Type	Date et heure	Durée	N° de page/total
TECH N° 1		4 H 30'	10
		Coef	1/1